

# Prajitura Regina de ciocolata



Prajitura Regina de ciocolata: o prajitura festiva si delicioasa!!

Dragilor, cred ca ati observat si voi ca in ultimul timp mi-am concentrat (aproape) toate fortele creatoare asupra prepararii unor retete de prajituri in care nucile si ciocolata au fost ingredientele-vedeta ☐ (vezi **prajitura Snickers** cu ciocolata alba etc).

Revin si astazi cu o minune de prajitura, cu blat (extreeeeem de gustos ☐ ) din nuci, si crema fina de ciocolata, perfecta pentru a va mai dezamorta simturile „inghetate” (la noi acum, curtea si gradina, sunt parca desprinse dintr-un basm...va pun o poza mai jos). **Prajitura** este cu adevarat delicioasa, nu degeaba se numeste „Regina de ciocolata” :))

## **Ingrediente:**

### **Blat cu nuci si cacao:**

- 6 albusuri
- 250 g zahar
- 250 g nuci tocate
- 2 linguri rase de cacao

### **Crema de ciocolata:**

- 6 galbenusuri
- 200 g zahar tos, cu granulatie fina
- 2 linguri apa fierbinte
- 2 linguri cacao
- 50 g ciocolata cu lapte/amaruie
- 150 g unt
- esenta de rom

### **Pentru ornat:**

- 100 g ciocolata neagra

E un deliciu!!!!



Iar afara totul era alb, desprins parca dintr-un basm:



### **Mod de preparare:**

Incalziti cuptorul la foc potrivit (180 grade C) si tapetati cu hartie de copt o forma dreptunghiulara pentru prajituri (20x30 cm).

### **Preparare blat:**

Bateti albusurile spuma cu un praf de sare; adaugati zaharul, in transe, si mixati in continuare la viteza mare. Adaugati nucile tocate (le maruntiti cu cutitul sau cu robotul, dar nu foarte fin) si cacaoa si amestecati usor, cu o spatula.

Turnati compozitia rezultata in forma pregatita si nivelati. Dati la cuptor pentru cca. 25 de minute.

### **Crema:**

Puneti la bain-marie galbenusurile impreuna cu zaharul, amestecat in prealabil cu apa fierbinte, si cacaoa. Lasati sa fiarba timp de

aprox. 15 minute, dupa care adaugati ciocolata rasa sau taiata in bucatele.

Mai tineti pe foc inca 2-3 minute, apoi lasati la racit.

Separat, bateti untul cu mixerul intr-un castron incapator; adaugati cate putin din crema racita, mixand intruna, si esenta de rom dupa gust.

Se aseaza blatul pe un platou, se unge cu crema de ciocolata si se orneaza cu fasii de ciocolata neagra.





P.S. Ciocolata din crema nu e obligatorie. Si nici cea din glazura  
□

...noi, insa, asa am savurat-o :))